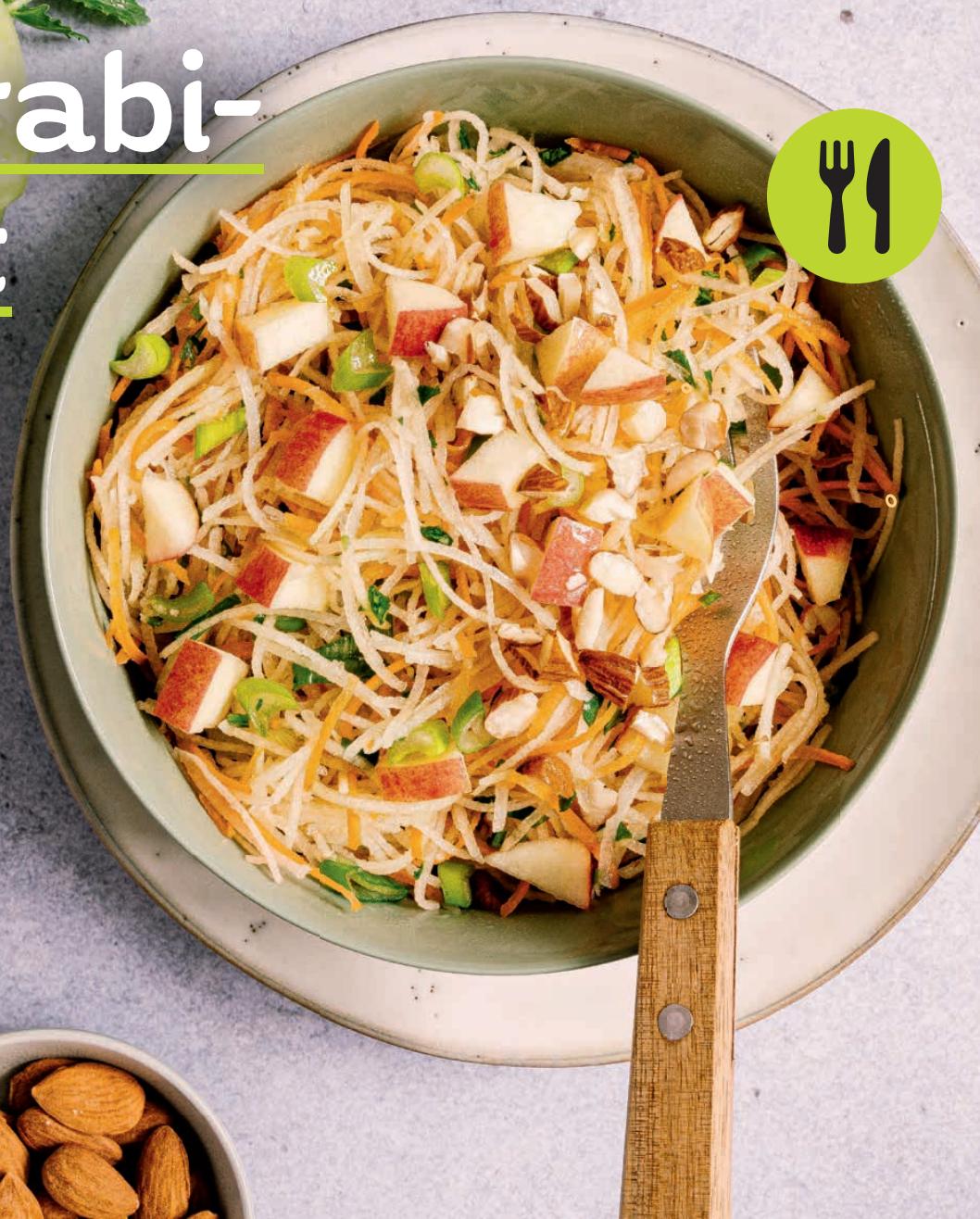


# Kohlrabi-salat

VORSPEISE



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Kohlrabi  
Frühlingszwiebeln  
1 großer Apfel  
1 Karotte  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie  
1 TL Zitronensaft  
Für das Dressing:  
50 ml Rapskernöl  
3 EL Essig  
2 EL Sultaninen  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
Salz, Pfeffer  
Für das Topping:  
50 g Mandeln

## ZUBEREITUNG:

1. Zu Beginn die Mandeln in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten abkühlen lassen und grob hacken.
2. Die Kohlrabis von Strunk und Schale befreien und zusammen mit der Karotte grob raspeln. Außerdem die Petersilie fein hacken und die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.
3. Den Apfel vom Kerngehäuse befreien klein würfeln und mit Zitronensaft

marinieren – danach alles mit dem übrigen Gemüse und Kräutern vermengen.  
4. Für das Dressing Rapskernöl, Sultaninen, Senf, Honig, Essig, Salz und Pfeffer im Mixer cremig pürieren und über den Salat gießen – alles gut vermischen und die gerösteten Mandeln darüberstreuen.